

## *Pilav*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg mesa - pileceg, ovcijeg ili teleceg
- 1,5 dl ulja
- 300 g paradajza
- 2 glavice crnog luka
- 2 paprike
- 1 šolja pirinca,
- 1 šargarepa
- peršunov list
- malo mlevenog bibera
- so

## **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, meso iseceno na sitniju parcad, paprike, paradajz i šargarepu isecene na tanke kolutove. Kada meso bude upola mekano, dodati jednu šolju od bele kafeopranog pirinca, sitno iseckan peršunov list, malo mlevenog bibera, posoliti po ukusu, naliti sa 3 šolje supe ili vode i staviti u zagrejanu rernu oko 20 minuta da se zapece.